



Degustatiemenu

Korte culinaire ontmoeting

47,00 euro

Wijnselectie: +23,00 euro

Zeebaars, noedels, erwten, bloemkool,
brandnetel

Ecker, Gemischter Satz, Wagram Oostenrijk 2013

Lams, paksoi, wortel, venkel

*Cuvée des Garrigues, Grenache-Syrah-Mourvèdre, Côtes
du Rhône Villages Frankrijk*

Aardbei, mascarpone, rabarber

Uitgebreide culinaire kennismaking

52,00 euro

Wijnselectie: +26,00 euro

Zalmforel, limoen, taboulé, wakamé,
piccalilly

Oskar Hager, Riesling, Kamptal Oostenrijk 2015

Zeebaars, noedels, erwten, bloemkool,
brandnetel

Ecker, Gemischter Satz, Wagram Oostenrijk 2013

Lams, paksoi, wortel, venkel

*Cuvée des Garrigues, Grenache-Syrah-Mourvèdre, Côtes du
Rhône Villages Frankrijk*

Aardbei, mascarpone, rabarber

Royale gastronomische ervaring

61,00 euro

Wijnselectie: +30,00 euro

Zalmforel, limoen, taboulé, wakamé,
piccalilly

Oskar Hager, Riesling, Kamptal Oostenrijk 2015

Zeebaars, noedels, erwten, bloemkool,
brandnetel

Ecker, Gemischter Satz, Wagram Oostenrijk 2013

Belgische asperge, morielje, tuinboon

Colomba Platino, Insolia, Sicilië Italië 2015

Lams, paksoi, wortel, venkel

*Cuvée des Garrigues, Grenache-Syrah-Mourvèdre, Côtes du
Rhône Villages Frankrijk*

Aardbei, mascarpone, rabarber

Kaas i.p.v. dessert: +5,00 euro of uitbreiding met een kaasbord: +7,00 euro

Begeleidend bier: +4,00 euro (gelieve bij bestelling door te geven.)

Vraag naar onze alcoholvrije “Smaakmaekers” of aangepaste bierselectie.

Lunchmenu: 3-gangen aan 33,00 euro (aangepaste wijn: +15,00 euro)

Op maandag serveren we een 4-gangen **verrassingsmenu** aan 49,00 euro (aperitief, aangepaste wijn en koffie: +21,00 euro)

Menu's worden geserveerd per tafel. Water en koffie zijn niet inbegrepen.